Spiedini di mare gratinati decongelati

Codice	Descrizione del prodotto
8057737841743	Preparazione gastronomica a base di molluschi e crostacei in stecco di legno

Shelf life prodotto
10 giorni

Disponibilità
Tutto l'anno

Confezione
Confezionate in atmosfera protettiva

Imballo primario
Vaschette PP/PE, termo sigillate con PA/EVOH/PE; dimensioni (lung/larg/h)(150mmx230mmx30mm)

Imballo secondario
cartone da n. 4 vaschette (lung/larg/h) (234mmx148mmx126mm)

Peso netto/Formati disponibili
disponibilità formati da 250 g (3 pezzi)

Peso netto cartone
1 kg (250 g x4 vaschette)

Modalità di uso
Prodotto decongelato, non ricongelare. Non forare la confezione. Da consumarsi previa cottura. In forno preriscaldato a 180 °C, su carta forno: cuocere per 10 minuti oppure in padella con un filo d'olio a fuoco medio per 8 minuti girando il prodotto a metà cottura.

Ingredienti
TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO 70,2%, MAZZANCOLLA TROPICALE* (contiene SOLFITI) 13,9%, pangrattato (farina di GRANO tipo “0”, acqua, sale, lievito di birra), olio di semi di girasole, succo di limone (contiene SOLFITI), sale, prezzemolo, limone, pepe. *a seconda della disponibilità sul mercato, possono essere impiegate anche altre specie di gamberi o mazzancolle, che saranno puntualmente riportate nell'etichetta del prodotto.

Modalità di trasporto/stoccaggio
Temperatura di Trasporto: tra 0 e +4 °C Temperatura di Stoccaggio/vendita: tra 0 e +4 °C

Pallettizzazione

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
192	24	8	100,8 cm

Aspetto esteriore

Spiedini di molluschi e crostacei, con panatura e note di limone

Allergeni

Contiene: molluschi, crostacei, glutine, solfiti Cross-contamination (può contenere tracce di): pesce, sedano, latte, uova, sesamo, senape, soia

Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici in conformità al Reg. UE 2023/915 e s.m.i. (metali pesanti, diossine, PCB).

Caratteristiche sensoriali

Odore tipico dei prodotti costituenti, con note di limone Colore caratteristico del prodotto Consistenza tipica del prodotto

Caratteristiche microbiologiche/chimiche

Carica mesofila aerobia totale	<1.000.000 ufc/g
Enterobacteriaceae	<10.000 ufc/g
Escherichia coli	<100 ufc/g
Stafilococchi c.p.	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Lieviti e muffe	<100 ufc/g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 862/206, grassi totali 10,4 g di cui saturi 1,8 g; carboidrati 9,7 g di cui zuccheri 0,0 g; fibre 0,3 g; proteine 18,2 g; sale 0,73 g

Destinazione d'uso

Alimento destinato a tutti i consumatori, ad eccezione di coloro che presentano allergie o intolleranze verso uno o più ingredienti sopra elencati.

Gestione non conformità

In caso di reclami, allerte/ritiri, contattare i seguenti recapiti: +39 0836 1955986 - qualita@marevivocastro.com

Il materiale per il confezionamento proviene da aziende qualificate che hanno fornito le dichiarazioni di conformità, è sottoposto a tracciabilità, come da Reg. CE 1935/2004 e s.m.i. ed è idoneo al a contatto con questa tipologia di alimento come da Reg. CE 1895/2005, Reg. UE 10/2011 e normativa italiana D.M. 21/03/1973 e D.P.R. 777/82.